



## MINI ORO CIOK ALLA NOCCIOLA VEGANI

### FROLLA VEGANA ALLA VANIGLIA

---

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA KASTLE CAKE  
ACQUA  
SALE  
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

g 500  
g 200  
g 32  
g 2  
g 10

#### PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorarli eccessivamente.  
- Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora.  
- Laminare in sfogliatrice allo spessore di 3 mm, coppare dei quadrati da circa 4 cm di lato.  
- Cuocere a 160°C per circa 18/20 minuti e lasciar raffreddare.

### CREMINO ALLA NOCCIOLA

---

#### INGREDIENTI

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%  
JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA  
PRALINE NOISETTE  
BURRO DI CACAO

g 610  
g 120  
g 200  
g 70

#### PREPARAZIONE

- Unire tutti gli ingredienti e precristallizzare a 25°C.  
- Colare in uno stampo da napolitain e lasciar cristallizzare.

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Accoppiare alla frolla fredda scaldandoli leggermente.



**RICETTA CREATA PER TE DA FILIPPO FALCIOLA**

PASTRY CHEF